LIBRO DE INSTRUCCIONES

Cocinas
Vulcano 4TE
Vulcano 7TE3
Vulcano 7TE5

LACUNZA

LACUNZA le felicita por su elección.
Certificada bajo la Norma ISO 9001, LACUNZA garantiza la calidad de sus aparatos y se compromete a satisfacer las necesidades de sus clientes.
Seguros de su saber hacer que le dan sus mas de 40 años de experiencia, LACUNZA utiliza avanzadas tecnologías en el diseño y fabricación de toda su gama de aparatos de calefacción. Este documento le ayudará a instalar y utilizar su aparato, en las mejores condiciones, para su confort y seguridad.

INDICE

1.- Presentación del material ..... Pag. 2

1.1.- Embalaje ..... Pag. 2
1.2.- Características generales ..... Pag. 2
1.3.- Descripción ..... Pag. 4
1.4.- Funcionamiento ..... Pag. 4

2.- Instrucciones para el instalador ..... Pag. 6

2.1.- Aviso para el usuario ..... Pag. 6
2.2.- El local de instalación ..... Pag. 6
2.3.- La salida de humos ..... Pag. 7
2.4.- Montaje de la salida de humos ..... Pag. 7
2.5.- Conexión con la chimenea ..... Pag. 7
2.6.- Conexión al circuito de calefacción..... Pag. 8
2.7.- Controles anteriores a la puesta en marcha ..... Pag. 8
2.8.- Esquemas hidráulicos orientativos…….. ..... Pag. 9

3.- Instrucciones de uso ..... Pag. 10

3.1.- Combustible ..... Pag. 10
3.2.- Encendido ..... Pag. 10
3.3.- Funcionamiento ..... Pag. 12
3.4.- Carga de combustible ..... Pag. 13
3.5.- Retirada de cenizas ..... Pag. 13
3.6.- Características de la encimera..... Pag. 13
3.7.- Características del horno..... Pag. 14
3.8.- Cajones inferiores ..... Pag. 15
3.9.- Regulación en altura (patas) ..... Pag. 15
3.10.- Módulos laterales de aislamiento ..... Pag. 15
3.11.- Gato para subir-bajar la parrilla..... Pag. 16
3.12.- Mantenimiento de la cocina ..... Pag. 16
3.13.- Mantenimiento de la chimenea y desollinado ..... Pag. 17
3.14.- Consejos importantes ..... Pag. 17
3.15.- Causas de mal funcionamiento ..... Pag. 18

}

Este aparato está concebido para quemar madera con total seguridad
ATENCIÓN
Una instalación defectuosa puede acarrear graves consecuencias
Es imprescindible que la instalación y mantenimiento periódico necesario sean efectuados por un profesional cualificado.

1.- PRESENTACIÓN DEL APARATO

1.1. Embalaje

La cocina completa, se suministra en un bulto
Los módulos laterales de aislamiento, van cada uno embalado en su caja.

1.2. Características generales

Referencia	**Unidad**	**Vulcano 4TE**	**Vulcano 7TE3**	**Vulcano 7TE5**
Potencia térmica nominal (Real) al agua	Kw	8	14	19
Potencia térmica nominal (Real) al ambiente	Kw	3	3.5	12
Rendimiento a la Pot. Ter. Nominal	%	80	77	83
(*) Potencia Máxima	Kw	14	21	35.5
Concentración CO medida al 13% de O_2 a P.T.N.	%	0.19	0.17	0.4
Caudal de humos a P.T.N.	g/s	20.7	22	44
Tª de humos aguas abajo del collarín a P.T.N.	ºC	250	255	155
Depresión óptima de la chimenea	Pa	12	14	16
Consumo leña (haya) a P.T.N.	Kg/h	3.5	4.9	9
Temperatura servicio máxima admisible del agua	ºC	90	90	90
Presión máxima de servicio de la paila	Bar	1.5	1.5	1.5
Presión nominal de trabajo de la paila	Bar	1.2	1.2	1.2
Capacidad de la paila	L	9	12	20
Dimensiones del hogar de combustión				
Anchura	mm	236	285	288
Fondo	mm	395	480	478
Altura útil	mm	275	300	455
Dimensiones de los leños	cm	30	30	30
Volumen de calefacción.(45w/m³) a P.T.N.	m³	244	388	689
Intervalo de recarga de leña	H	1	1	1
Dimensiones útiles del horno				
Anchura	mm	------	420	420
Altura	mm	------	400	400
Fondo	mm	------	430	430
Capacidad del cenicero	l	5.5	5.5	5
Peso	Kg	178	308	326
Diámetro salida de humos	mm	150	150	150

Nota: Los valores indicados en el cuadro anterior se basan en los ensayos efectuados siguiendo la norma EN-12815 con troncos de 30 cm y una la depresión indicada en cada caso.

(*) Potencia máxima: Capacidad aproximada de calentamiento atribuida al aparato en condiciones de depresión y carga superiores a las establecidas en la normativa (valores de rendimiento, emisiones, temperaturas de radiación no limitadas), fuera de los parámetros marcados por la normativa.

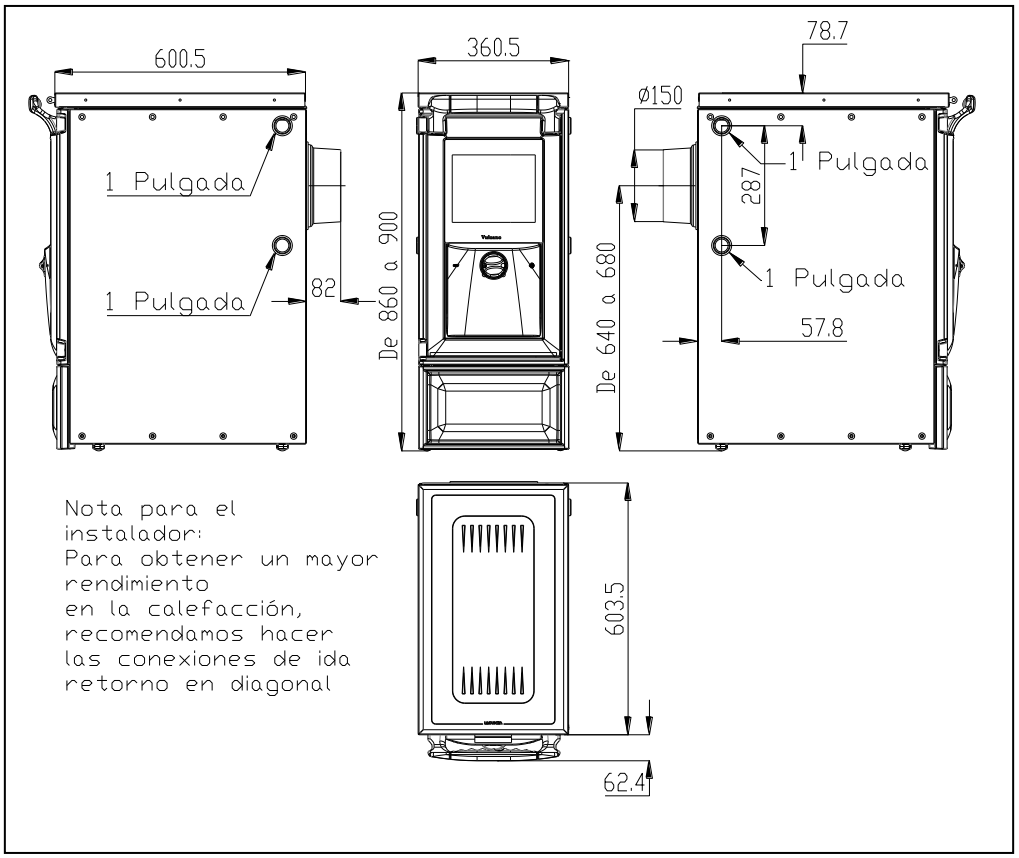


Figura nº1 – Dimensiones en mm Cocina Vulcano 4TE.

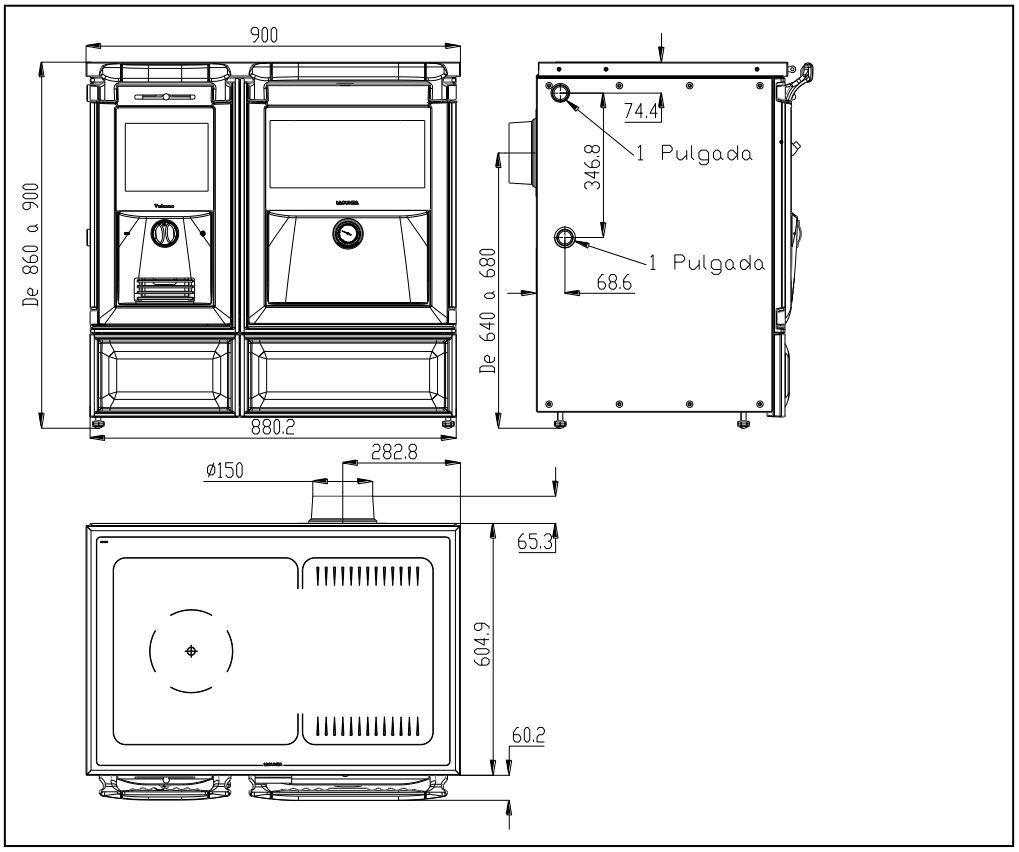


Figura nº2 – Dimensiones en mm Cocina Vulcano 7TE3.

}

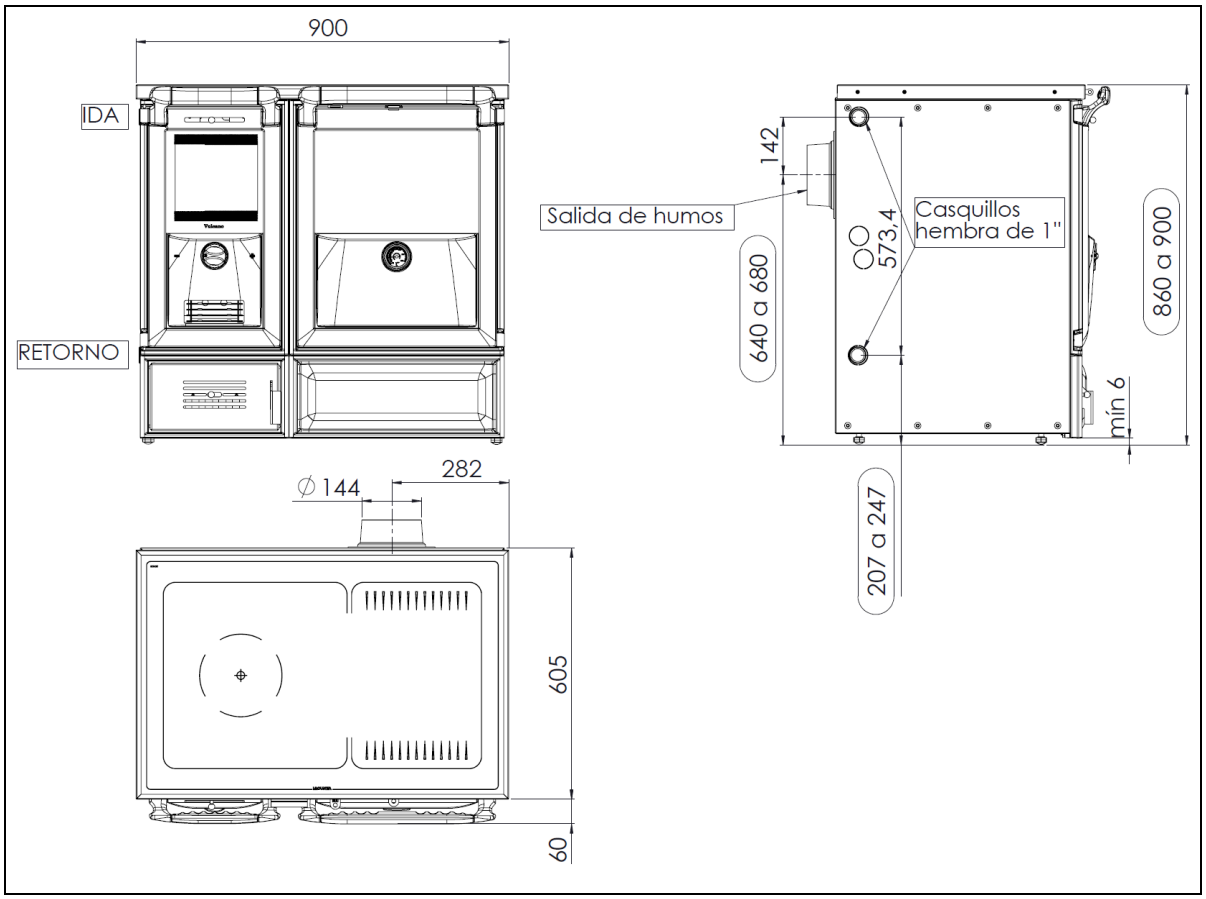


Figura nº3 – Dimensiones en mm Cocina Vulcano 7TE5.

1.3. Descripción

Cocina de leña conforme a la norma UNE-EN 12815

- Aparato atmosférico de calefacción de funcionamiento intermitente.
- Combustible: madera.
- Hogar cerrado y puerta con visión del fuego.
- Paila en el hogar
- Horno con sistema de limpieza del codo salida humos.
- Horno con sistema de extracción de vahos
- Patas regulables en altura.
- Posibilidad de cajones extraíbles en la parte baja de la cocina.
- Posibilidad de módulos aislantes laterales.
- Entradas de aire a la cámara de cobustión:
  - 4TE: primario y secundario mediante termostato automático.
  - 7TE3: primario mediante termostato automático y secundario con registro manual.
  - 7TE5: primario mediante termostato automático y secundario y del cenicero con registro manual.

- Regulador de orientación de gases de la combustión.
- Cenicero de gran capacidad.
- Aparato para ser colocado en un conducto de salida de humos propio, nunca en un conducto compartido con otros aparatos

1.4. Funcionamiento

La difusión del calor se efectúa por conducción de la cocina al fluido radiante, que será el agua del circuito de calefacción. Además otra parte de la potencia generada, se difunde por radiación y por convección, de la encimera, costados y parte frontal de la cocina.

El funcionamiento normal de la cocina implica que la puerta de carga se encuentre totalmente cerrada. El reglaje del control de combustión se efectúa por medio del termostato situado en el frente de la puerta de carga. Para los modelos 7TE3 y 7TE5, tenemos además una entrada de aire secundario en la parte superior de la puerta de hogar. Además, sólo para la 7TE5, existe otra entrada de aire en la zona del cenicero regulable.

2.- INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

2.1. Aviso para el usuario

Todos los reglamentos locales y nacionales incluidos todos los que hacen referencia a normas nacionales y europeas deben ser respetados en la instalación del aparato.
Una cocina mal instalada puede originar graves incidentes (incendio de chimeneas, incendio de materiales de aislamiento a base de sistemas de sellado, etc.)
El aislamiento del aparato y del conducto de evacuación de gases debe ser reforzado y realizado siguiendo las reglas marcadas a fin de asegurar el funcionamiento del aparato. Ver reglamentaciones locales en vigor.
El no respetar las instrucciones de montaje conllevará la responsabilidad de aquel que lo haya efectuado.
La responsabilidad del fabricante está limitada al suministro del material.

2.2.El local de instalación:

Ventilación:
Para permitir el buen funcionamiento con tiro natural, verificar que el oxígeno necesario para la combustión puede obtenerse en cantidad suficiente en el local donde se vaya a instalar el aparato (la falta de oxigeno de combustión podría generar CO en exceso). **En caso contrario deberemos hacer en la sala una entrada de aire superior y otra inferior (asegurándonos de que este aire es obtenido de la calle).** La sección mínima de cada una de estas entradas debe ser de 90cm^2 para 4TE, 120cm^2 para 7TE3 y 180cm^2 7TE5.
En las habitaciones equipadas de un VMC (ventilación mecánica controlada), ésta aspira y renueva el aire ambiente; en este caso la habitación está ligeramente en depresión y es necesario instalar una toma de aire exterior, no obturable, de una sección al menos de 90 cm².

Emplazamiento del aparato:
Elegir un emplazamiento central en la habitación que favorezca una buena repartición del aire caliente de la convección.

Suelo y Cerramientos:
Asegurarse que el suelo sea capaz de soportar la carga total constituida por la cocina; en caso contrario reforzarlo con una plancha de hormigón para repartir esta carga.
Cuando el suelo sea combustible, prever un aislamiento adecuado, por ejemplo una chapa de acero.
Tomar nota de respetar las distancias de instalación del aparato con respecto a las paredes de material combustible. Se aconseja también, dejar una distancia mínima de seguridad a materiales colocados por encima de la cocina o por delante de ella, de 800mm.

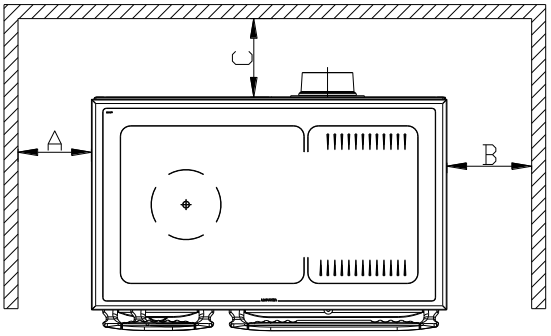


Figura nº4- Separación mínima de instalación a materiaes combustibles

	Distancia A	Distancia B	Distancia C
Vulcano 4TE	200 mm	200 mm	200 mm
Vulcano 7TE3	200 mm	200 mm	200 mm
Vulcano 7TE5	200 mm	200 mm	200 mm

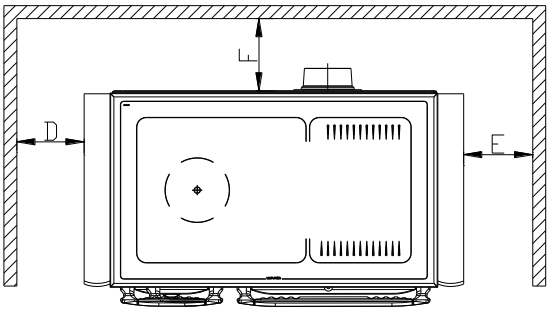


Figura nº5- Separación mínima de instalación con módulos de aislamiento lateral, a materiales combustibles

	Distancia D	Distancia E	Distancia F
Vulcano 4TE	0 mm	0 mm	200 mm
Vulcano 7TE3	0 mm	0 mm	200 mm
Vulcano 7TE5	0 mm	0 mm	200 mm

2.3. La salida de humos:

La salida de humos debe ser conforme a la reglamentación en vigor.

El conducto de la chimenea:
El conducto debe estar en perfecto estado y debe permitir un tiro suficiente (ver características generales).
El conducto de humos únicamente puede ser conectado a un aparato. Conectar dos o mas aparatos a un mismo conducto de humos (conducto compartido) puede generar graves problemas de tiro.
El conducto debe ser compatible con su utilización, en caso contrario será necesario proceder a su entubamiento.
El conducto debe de estar limpio; efectuar una limpieza por medio de un cepillo metálico para eliminar los depósitos de hollines y despegar los alquitranes
El conducto debe de estar aislado térmicamente. Un conducto mal aislado, podría generar un tiro negativo, una mala combustión y problemas de generación de CO en su emplazamiento. **El tubo de doble cámara es una buena solución, sobre todo para instalaciones exteriores. En ningún caso aconsejamos colocar tubos simples en instalaciones exteriores.**
Un conducto en el cual las paredes internas estén frías hace imposible el tener un tiro perfecto y provoca condensaciones.
Los conductos deben de ser estancos al agua.
Los conductos deben tener una sección normal y constante sobre todo su desarrollo con el fin de favorecer un tiro térmico. Un conducto demasiado ancho tiene el riesgo de tener un tiro térmico nulo.
Debe de tener mínimo 5 metros de altura y debe sobrepasar en 40 cm la altura del tejado de la casa o de toda construcción situada a menos de 8 metros. Los tramos en horizontal o codos de 90º, reducen en gran cantidad el tiro.
El sombrerete no deberá frenar el tiro.
Si la chimenea tiene tendencia a revocos a causa de su situación con obstáculos vecinos, fuertes vientos, será necesario instalar un antirevoco eficaz (una monja) o bien remodelar la chimenea.
Si la depresión de la chimenea excede de los 20 Pa, será necesario instalar un moderador de tiro eficaz en el conducto de unión. Este moderador deberá estar visible y accesible. Si con el conducto no conseguimos la depresión necesaria, podremos ayudarla colocando un aspirador estático.

En el caso de un conducto de nueva construcción, éste debe de estar conforme a la reglamentación. El tubo de doble cámara es una buena solución.
El conducto de chimenea no debe de apoyarse sobre el aparato.
El conducto debe estar alejado de todo material inflamable.
El conducto debe permitir una limpieza mecánica.

2.4. Montaje de la salida de humos:

La salida de humos permite la utilización de tubería de Ø150 mm.

2.5. Conexión a la chimenea

El conducto de conexión a la chimenea debe de efectuarse conforme a la reglamentación en vigor.

- La cocina debe encontrarse lo más cerca posible de la chimenea.
- El aparato debe conectarse a un conducto de humos individual, nunca a un conducto de humos que esté compartido con otros aparatos.
- Se efectuará la conexión de la cocina a la chimenea mediante tubería específica para resistir a los productos de la combustión (Ej. Inoxidable, chapa esmaltada) Esta tubería puede adquirirse en los comercios especializados.
- El diámetro de la tubería no debe ser inferior al diámetro de la salida de humos del aparato
- Para la conexión del tubo de evacuación de humos con la pieza da la salida de humos, introduciremos el tubo unos 4cm dentro de la salida y sellaremos la junta con masilla o cemento refractario, para hacerla completamente estanca.
- La conexión de la tubería con la cocina, así como con el conducto de evacuación de humos deberá efectuarse de forma estanca. Desde la escotilla del horno nos aseguraremos de un sellado óptimo.
- Para habitaciones equipadas de Ventilación Mecánica Controlada, la salida de gases de ésta, nunca debe

conectarse al conducto de evacuación de humos.

- El tubo de conexión, así como el posible regulador de tiro deben de estar visibles, accesibles y de fácil limpieza
- Será bueno prever en la instalación lugares o registros para facilitar en el futuro la limpieza de la chimenea.

2.6. Conexión al circuito de calefacción

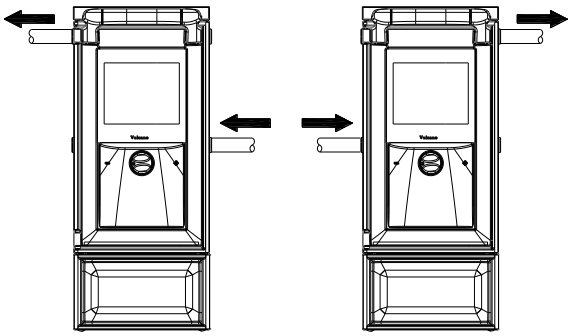
La conexión de la cocina al circuito de calefacción y el montaje del circuito debe hacerse exclusivamente por personal profesional. El circuito deberá poseer las medidas de seguridad correspondientes. Aconsejamos colocar el termostato de mando de arranque-paro de la bomba circuladora, lo mas cercano posible al agua saliente de la paila (ida).

La presión nominal de trabajo aconsejada para el circuito es de 1.2Bar. La estanqueidad de la paila del aparato, ha sido probada en fábrica a 3.5Bar de presión. Cuidado!, para probar inicialmente la estanqueidad de los circuitos de tubos, nunca conectar el aparato al circuito y si se hace, nunca comprobar toda la instalación a más de 3.5Bar de presión. Lacunza nunca responderá de las consecuencias en este caso.

Una vez conectada la cocina con el circuito de calefacción, llenaremos el circuito y probaremos la cocina durante dos o tres días para comprobar que en el circuito no hay ninguna fuga. Una vez comprobado esto, podremos ya revestir la cocina.

Nota: Debemos diseñar un circuito de calefacción que en su funcionamiento a máxima potencia no sobrepase los 90ºC de temperatura del agua (para evitar sobretemperaturas y sobrepresiones). Para el caso en el que el agua del circuito de calefacción, alcanzase altas temperaturas que pudieran provocar un exceso de calor (agua hirviendo), el circuito deberá poseer un medio para disipar este exceso de calor, como puede ser un radiador de "fuga de calor", una válvula de descarga térmica, una toma de agua fría etc.
Además el circuito de calefacción deberá contar con una llave de purga en su parte inferior para permitir el vaciado de éste.

Es obligatoria la instalación de bomba circuladora en el circuito.
Para circuitos en Vaso de Expansión Cerrado, colocar una válvula de seguridad (3kg/cm²) y una válvula de descarga térmica (97ºC).



Aconsejamos hacer las conexiones en diagonal. Sino, perderemos alrededor de 2kw de potencia

Figura nº6: Forma de conexión de las tomas en las cocinas Vulcano 4TE

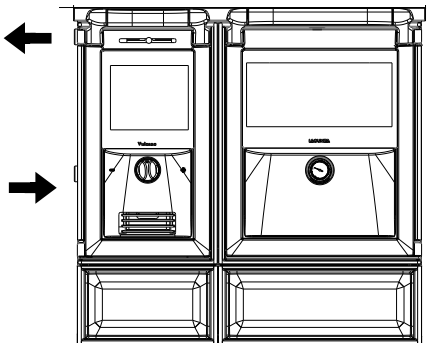


Figura nº7: Forma de conexión de las tomas en las cocinas Vulcano 7TE3 y 7TE5

2.7 Controles anteriores a la puesta en marcha.

- Verificar que los cristales de las puertas del horno y hogar y encimera, no sufren ninguna rotura o daño.
- Verificar que los pasos de humos no se encuentran obstruidos por partes de embalaje o de piezas sueltas.
- Verificar que las juntas de estanqueidad del circuito de evacuación de humos están en perfecto estado.
- Verificar que las puertas cierran perfectamente.
- Verificar que los registros de entrada de aire funcionan bien.

2.8 Esquemas hidráulicos orientativos

He aquí dos esquemas orientativos para instalaciones de calefacción y ACS:

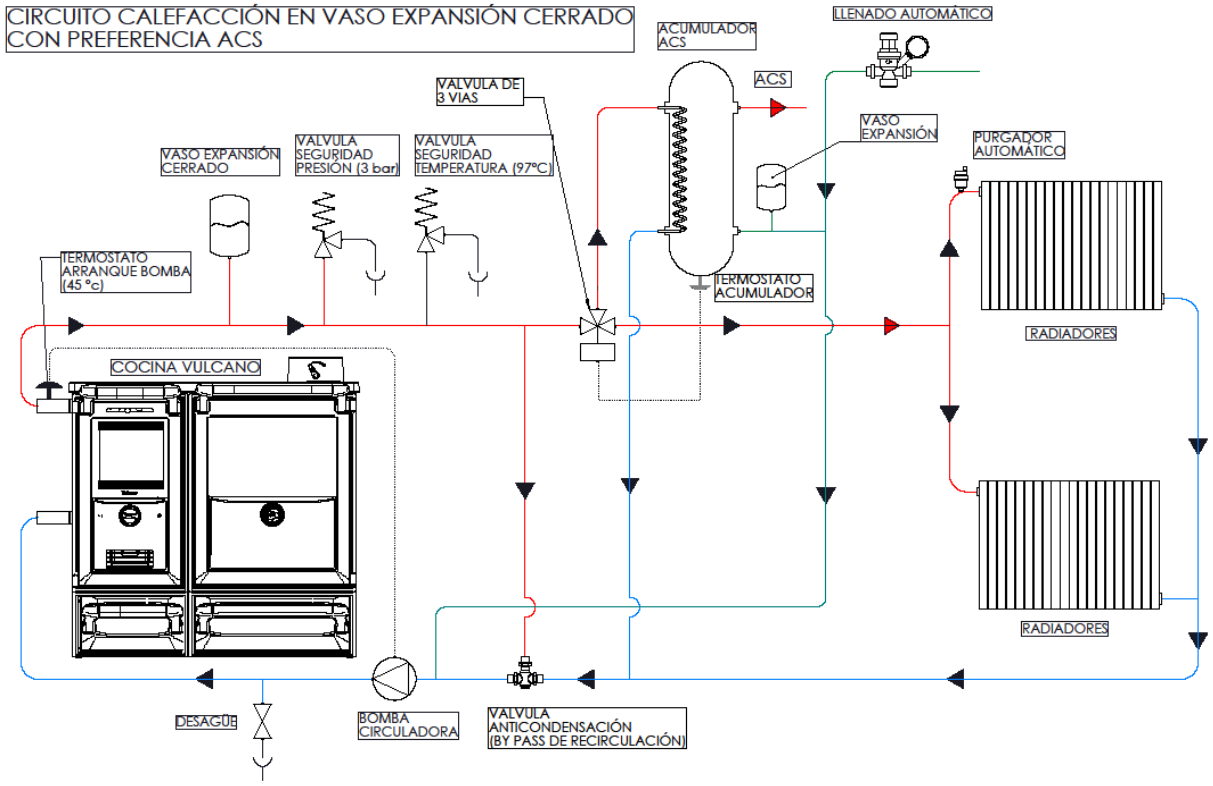


Figura nº8: Forma de conexión de las tomas en las cocinas Vulcano 7TE3 y 7TE5

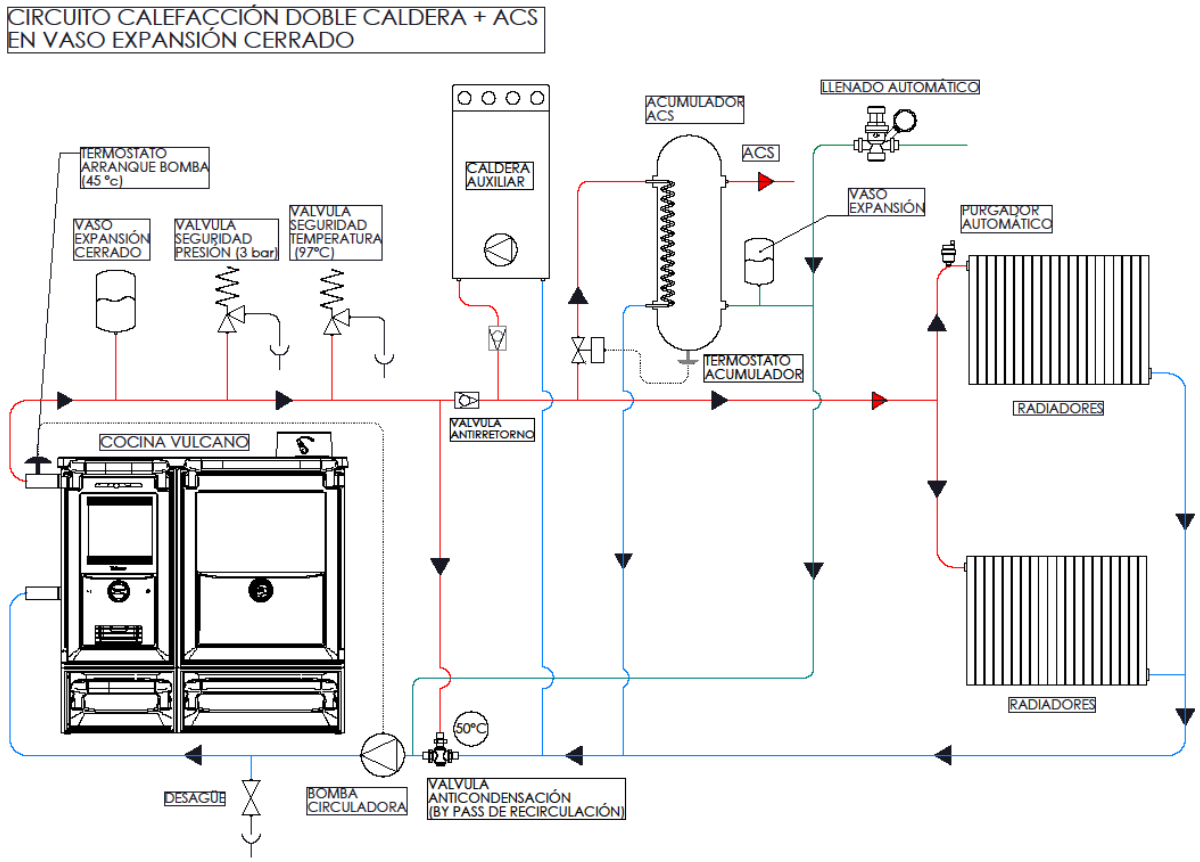


Figura nº9: Forma de conexión de las tomas en las cocinas Vulcano 7TE3 y 7TE5

3.- INSTRUCCIONES DE USO

El fabricante declina toda responsabilidad concerniente a los deterioros de piezas causados por el empleo de combustibles no recomendados o por modificaciones efectuadas al aparato o a su instalación
Utilizar únicamente piezas de recambio originales

Todas las normas locales y nacionales, incluidas aquellas que hacen referencia a las normas nacionales y europeas, deberán ser respetadas en el uso de este aparato.
Utilizar el aparato en tiempos cálidos (días calurosos, primeras horas de la tarde de días soleados) puede generar problemas de encendido y de tiro.
Ciertas condiciones climatológicas como la niebla, el hielo, la humedad que entra en el conducto de evacuación de humos etc. pueden impedir un tiro suficiente de la chimenea y pueden originar asfixias.

3.1. Combustible

Este aparato no es un incinerador.

- Utilizar troncos de madera seca (16 % de humedad), con al menos 2 años de corte, la resina lavada y almacenados en un lugar abrigado y ventilado.
- Utilizar maderas duras con alto poder calorífico y buena producción de brasas.
- Los troncos grandes deberán ser cortados a la largura de uso antes de su almacenaje.
- Utilizar leña muy picada nos favorecerá la potencia extraída de ellas, pero también nos aumentará la velocidad de combustible quemado.

Combustibles óptimos recomendados

- Roble y haya

Otros combustibles recomendados

- Castaño, fresno, arce, abedul, olmo, etc.

Combustibles prohibidos:

- Todo tipo de carbón y combustibles líquidos.
- «Madera verde» La madera verde o húmeda disminuye el rendimiento del aparato y provoca el depósito de hollines y alquitrán en las paredes internas del conducto de humos produciendo su obstrucción
- «Maderas recuperadas» La combustión de maderas tratadas (traviesas de ferrocarril, postes telegráficos, contrachapados, aglomerados, paletas, etc.) provoca rápidamente la obstrucción de la instalación (depósitos de hollines y alquitranes), deteriora el medio ambiente (polución, olores) y es la causa de deformaciones del hogar por sobrecalentamiento
- Las leñas de pino o eucalipto, poseen una densidad baja y una llama muy larga, y pueden provocar un desgaste rápido de las piezas de la cocina
- Todo tipo de plásticos, botes de esprays etc.

☛ «La madera verde y madera reprocesada, pueden provocar fuego en la chimenea.

3.2. Encendido

Procurar seguir los siguientes pasos con el fin de obtener un encendido satisfactorio

- El control “C” (en Vulcano 7TE3 y 7TE5) y el “H” (en Vulcano 7TE5) deben de estar completamente salidos (tiro directo abierto y desvío humos posición horno).
- Abrir los tiros de entrada aire completamente: primario “E”, secundario “F” (en 7TE3 y 7TE5) y del cenicero “G” (sólo en Vulcano 7TE5).
- Introducir una bola de papel o pastilla de encendido y algunas astillas de madera en el hogar de combustión
- Encender el papel o la pastilla de encendido y dejar la puerta entreabierta. La puerta en su posición de cierre tiene dos posibilidades, totalmente cerrada o entreabierta (un par de dedos). Hasta que el fuego coja fuerza (unos 20minutos), dejaremos la puerta entreabierta

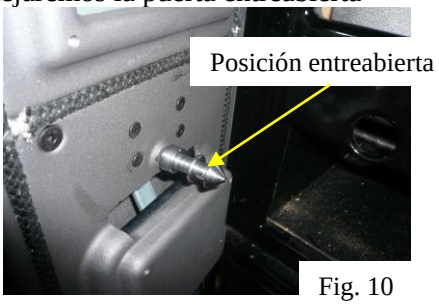


Fig. 10

- Cuando el fuego haya cogido fuerza, cargar el hogar con troncos de madera seca y cerrar la puerta totalmente. Cerrar también el Tiro Directo (C)

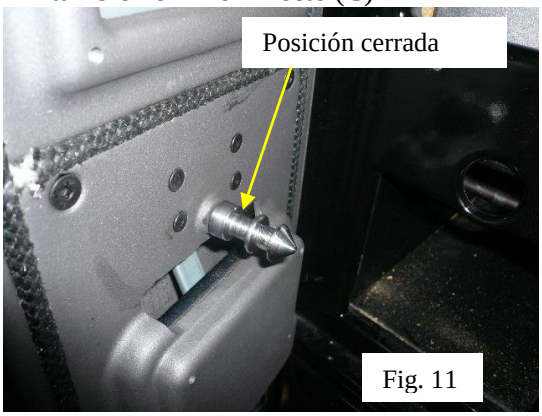
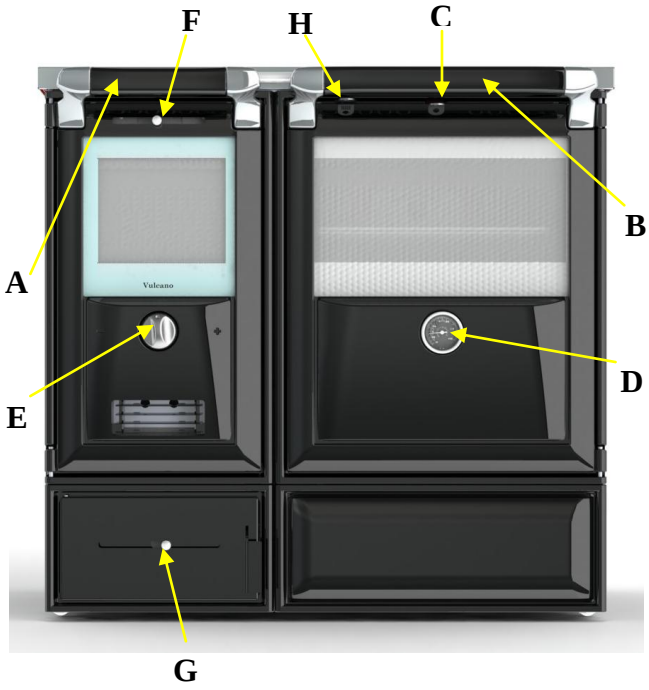


Fig. 11

- Con el fuego ya estabilizado, jugaremos para dar mas o menos potencia con las cargas de leña, el regulador de tiro primario-secundario “E”, en los modelos de cocina Vulcano 7TE3 y 7TE5 el regulador de tiro “F” y en el modelo 7TE5 el control de tiro del cenicero “G”
- En el primer encendido, el fuego debe ser suave, con el fin de permitir a las diferentes piezas que componen el aparato dilatarse y secarse.



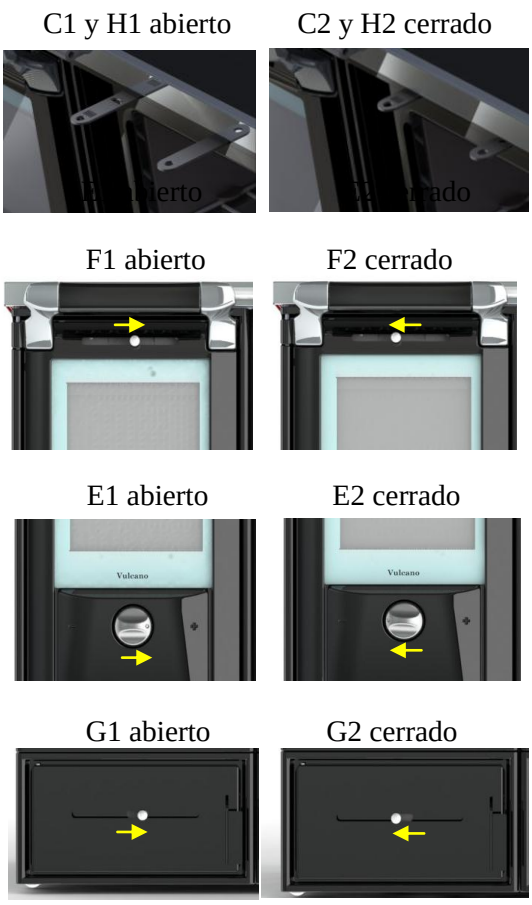


Figura 12
A: Manilla puerta hogar
B: Manilla puerta horno
C: Varilla tiro directo
C1 abierto C2 cerrado
D: Termómetro horno
E: Registro entrada aire primario
E1 abierto E2 cerrado
F: Registro entrada aire secundario
F1: abierto F2: cerrado
G: Registro entrada aire cenicero
G1: abierto G2: cerrado
H: Varilla desvío humos horno-calefacción
H1 abierto H2 cerrado

Atención: En el primer encendido, la cocina puede producir humo y olor. No se alarme y abra alguna ventana al exterior para que se airee la habitación durante las primeras horas de funcionamiento.
En el caso que observe agua alrededor de la cocina, esta es producida por la condensación de la humedad de la leña al prender el fuego. Es un efecto muy habitual en cocinas calefactoras. Esta condensación cesará al cabo de tres o cuatro encendidos cuando se haga la cocina a su conducto de humos. En caso contrario deberemos revisar el tiro del conducto de humos (longitud y diámetro de chimenea, aislamiento de chimenea, estanqueidad) o la humedad de la leña utilizada.

3.3. Funcionamiento:

El aparato deberá funcionar con las puertas del mismo cerradas (completamente) y el control de tiro directo (ref. C, figura 12) convenientemente cerrado.

El control de la combustión se obtiene por medio del registro de entrada de aire primario-secundario (ref. E, Figura 12), con el registro de entrada de aire secundario (ref. F, Figura 12) para el modelo de cocina Vulcano 7TE3 y 7TE5 y con el registro de entrada de aire del cenicero (ref. G, Figura 12) para el modelo 7TE5. La experiencia le indicará cual es la posición que más le conviene en cada momento de uso.
Manteniendo abierto el registro F en los modelos 7TE3 y 7TE5 retrasaremos el ensuciamiento del cristal hogar.
Con el fin de obtener el rendimiento óptimo de su cocina, para cocinar en la encimera y horno y calefactar radiadores, recomendamos observar las coordenadas siguientes:

A= abierto
C= cerrado
Max= máximo
Min= mínimo
Ar= arriba
Ab= abajo

		Potencia	Varilla tiro directo	Registro aire primario secundario "E"	Registro aire secundario "F"	Posición parrilla	Aire cenicero "G"	Varilla desvío humos Horno-Calefacción "H"
Vulc. 4TE	**Encimera**	Máx		A				
		Mín		C				
	Calefacción	Máx						
		Mín						
Vulcano. 7TE3	**Encimera**	Máx	A	A	A	Ar		
		Mín	C	C	C	Ab		
	Horno	Máx	C	A	A	Ar		
		Mín	A	C	C	Ab		
	Calefacción	Máx	C	A	A	Ab		
		Mín	A	C	C	Ar		
Vulcano. 7TE5	**Encimera**	Máx	A	A	A	Ar	A	A
		Mín	C	C	C	Ab	C	C
	Horno	Máx	C	A	A	Ar	A	A
		Mín	A	C	C	Ab	C	C
	Calefacción	Máx	C	A	A	Ab	A	C
		Mín	A	C	C	Ar	C	A

3.4. Carga del combustible.

Para la carga del combustible, abrir suavemente la puerta de carga, evitando la entrada repentina de aire al hogar, haciendo esto, evitaremos la salida de humos hacia la habitación en la que se encuentre instalada la cocina.
Los troncos deberán ser depositados sobre las brasas.
El intervalo de carga mínimo para una potencia calorífica nominal es de 1 hora.
Para una combustión sostenida, procurar que siempre haya al menos 2 troncos sobre la brasa. La combustión será mejor si hay en el hogar varios troncos que no sean muy gruesos (10 / 16 cm Ø)
Para una combustión mínima (por ejemplo durante la noche) utilizar troncos más gruesos.
Una vez cargado el hogar cerrar la puerta de carga.

3.5. Retirada de la ceniza.

Abrir la puerta de carga y remover las brasas con la ayuda de la rasqueta, para que filtren por la parrilla.
Retirar la ceniza, antes de cada carga y cada vez que la potencia de combustión se reduzca, debido a la obturación de la parrilla. Vigilar que la ceniza no obstruya las entradas de aire.
Retirar las cenizas todos los días.
El cajón cenicero se sitúa en la cavidad inferior que se observa al abrir la puerta de carga en los modelos 4TE y 7TE3. En el modelo 7TE5 se sitúa en la puerta que está debajo de la puerta de carga.
Extraer el cajón cenicero con la ayuda de un guante de protección. Vaciar el cenicero tomando todas las precauciones en la manipulación de brasas incandescentes.

3.6. Características de la encimera.

<u>Encimera Vitrocerámica</u>
La encimera se compone de un cristal vitrocerámico con su cerquillo de acero inoxidable, que se apoya sobre una pieza de hierro fundido esmaltada con esmalte antiácido. En esta pieza de fundición se apoyan dos protecciones de hierro fundido con esmalte antiácido, de las cuales una hace funciones de parrilla chuletera. El cristal vitrocerámico se puede levantar en caso de que vayamos a utilizar las protecciones (cazuelas de barro, asados, etc).

Fig. 13

La protección con arandela y la parrilla chuletera se pueden intercambiar de posición, colocarlas encima del hogar o del horno.
Una vez estemos utilizando la parrilla chuletera, podemos extraer ésta de la cocina mediante dos ganchos que van con la cocina.
Cuando cocinemos algún alimento en la parrilla chuletera, éste generará humos y grasas, al extraer los alimentos, si bajamos el cristal vitrocerámico, los humos y grasas seran absorbidos por el tiro de la cocina y por lo tanto se expulsaran al exterior por la chimenea.

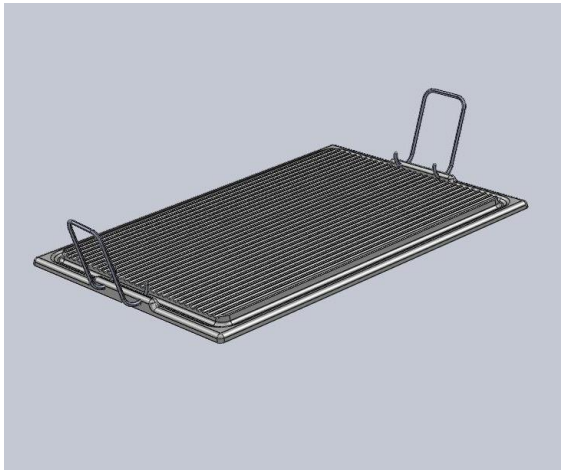


Figura 14

<u>Encimera de Fundición esmaltada</u>
Esta encimera esta solo disponible en los modelo Vulcano 7TE3 y 7TE5.
Es una pieza de fundición esmaltada con un corsé de fundición interior pulido. Esta

encimera nos da la opción de tener la Salida de Humos Superior o Trasera.

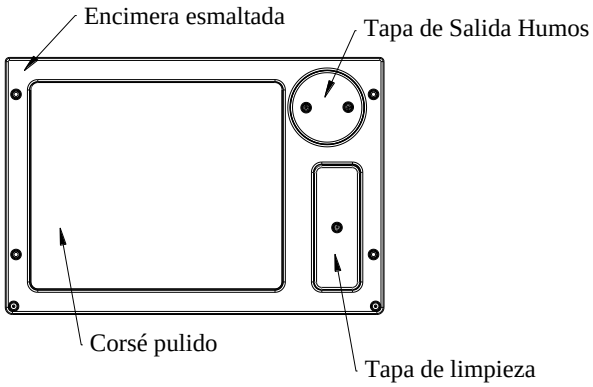


Figura 15

Salida de humos

Con la Encimera de Fundición Esmaltada, puede colocarse la salida de humos tanto en la parte trasera como en la parte superior. **En la parte trasera se coloca la salida de humos simple (sin clapeta, desmontando la clapeta y tapando los agujeros con 2 tornillos y tuercas que se suministran con el aparato) y en la parte superior se coloca la salida de humos con la clapeta,** desde la cual podremos regular el tiro de la chimenea cerrando o abriéndola. **La salida de humos que no se utilice, tiene que ser tapada con la "Tapa de salida de humos" (ver fig. 15).**
La serigrafía nos indica hacia donde tenemos más o menos apertura.
Izda-clapeta cerrada **Dcha**-clapeta abierta

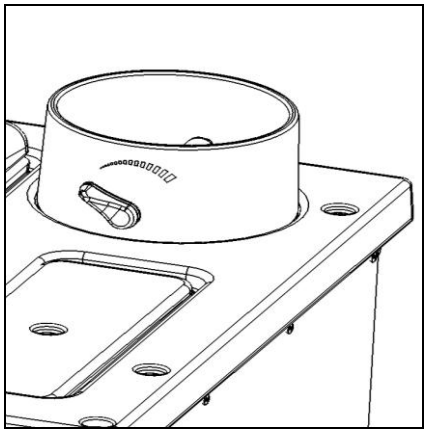


Figura 16 Salida de humos superior.

3.7. Características del horno.

En el horno van introducidas dos bandejas, una ciega y otra de rejillas para facilitar el uso alimentario del horno.

Además debemos describir dos facultades del horno:
En primer lugar, el horno posee en la parte trasera una escotilla que podremos abrir cuando queramos limpiar el hollín acumulado en la salida de humos de la cocina. Así tendremos un acceso muy fácil para la limpieza de esta zona (ver el punto Mantenimiento de la cocina, salida de humos)
En segundo lugar, el horno posee un sistema de extracción de vahos. Al cocinar cierto tipo de alimentos, éstos generan vahos que podremos hacer que salgan al exterior por la chimenea. Para ello deberemos abrir la palomita situada en la parte trasera del horno (Figura 17) y también la de la contrapuerta del horno (Figura 18). En caso contrario las mantendremos las dos cerradas.
El termómetro horno, nos da una medida aproximada de la temperatura que tenemos dentro. Si bien, en el periodo de calentamiento de la cocina (hasta que se atempere), que puede durar alrededor de una hora, el termómetro nos indicará un valor por debajo del real que existe dentro del horno (debido a la inercia térmica de la masa de fundición).

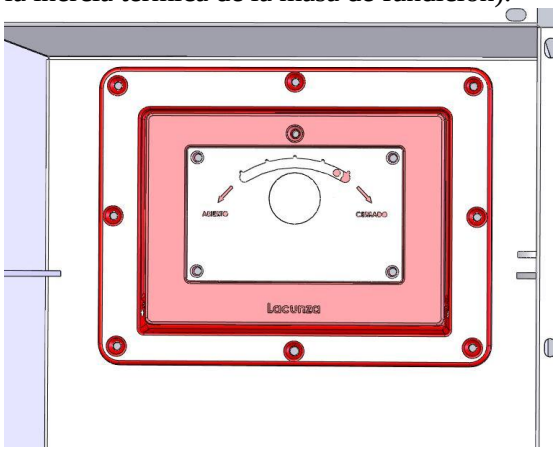


Figura 17

Figura 18

3.8. Cajones inferiores.

La posibilidad de los cajones inferiores de la cocina es una opción a la hora de pedir ésta. Podremos utilizar los cajones para guardar diferentes objetos (incluso leña).

Figura 19

3.9. Regulación en altura (patas).

La cocina tiene una altura de 850mm, pero posee cuatro patas regulables en altura, cosa que nos permitirá ganar en altura hasta los 900mm. La regulación de la altura la haremos antes de colocar la cocina en su posición final. Primero quitaremos los dobles costados (que van amarrados con 4 tornillos allen (Figura 20). Una vez hecho esto, tenemos acceso a las patas que las regularemos con una llave fija de 19mm (Figura 21).

Atención, cuidado al mover o arrastrar la cocina sobre el suelo, debemos tener en cuenta que podríamos rayarlo si no movemos la cocina con cuidado.

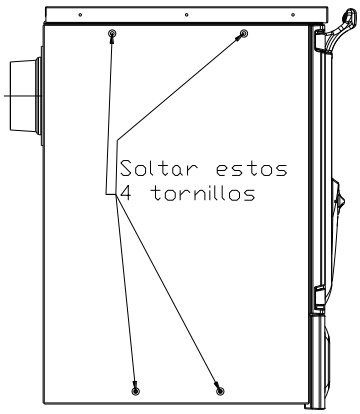


Figura 20

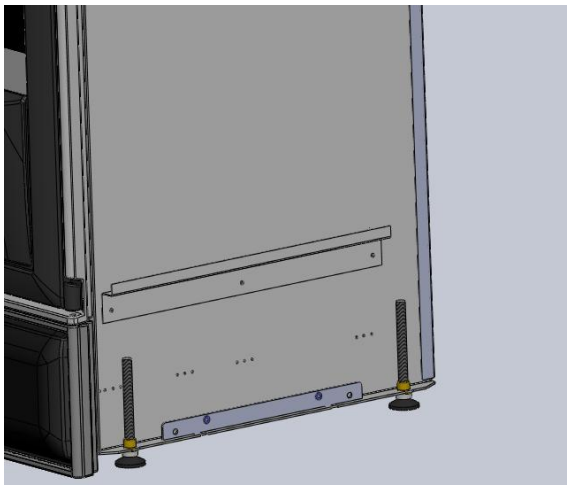


Figura 21

3.10. Módulos laterales de aislamiento.

Los módulos laterales de aislamiento, son un accesorio que puede llevar la cocina, que conjugan una estética frontal en conjunción con la de la cocina y realizan la labor de aislamiento hacia los muebles que colocaremos a los lados de la cocina.

El modulo es una pieza que se puede utilizar a ambos lados de la cocina, pero para ello, deberemos asegurarnos de que el aislante interior que lleva, se coloca en contacto al mueble que rodea a la cocina.

Los módulos laterales de aislamiento, así como la cocina, poseen dos patas regulables en altura.

En los modelos de cocinas calefactora, la entrada salida de los tubos de calefacción a la paila, nos pueden dificultar la colocación de estos Modulos Aislantes.

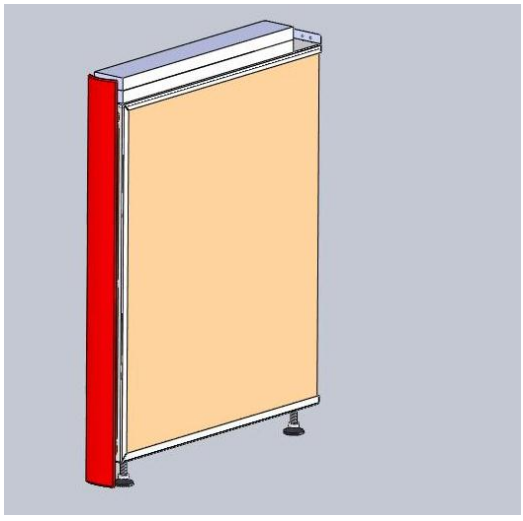


Figura 22

3.11. Gato para subir-bajar la parrilla

En los modelo de cocina Vulcano 7TE3 y 7TE5, tenemos la posibilidad de regular al altura de la parrilla del hogar, utilizando el gato que va en la cocina. Para subir y bajar la parrilla, nos ayudaremos de la llave T, con la cual giraremos el husillo del gato (sentido horario para subir y sentido antihorario para bajar)

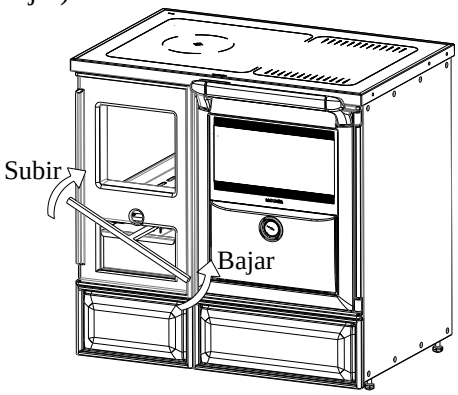


Figura 23 Acceso al gato en modelo 7TE3

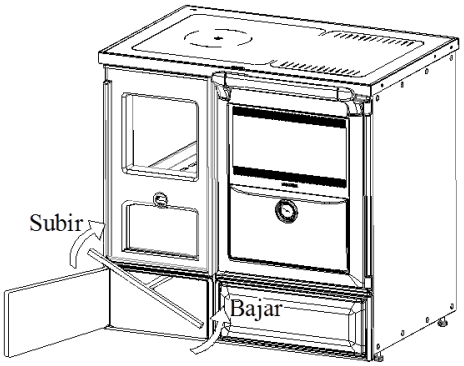


Figura 24 Acceso al gato en modelo 7TE5

3.12. Mantenimiento de la cocina.

La cocina deberá ser limpiada regularmente al igual que el conducto de conexión y el conducto de salida de humos.

3.12.1. Estructura:

Todas las piezas que constituyen la estructura de la cocina pueden ser limpiadas en seco por medio de una brocha suave o bien por medio de un trapo ligeramente húmedo. No utilizar para limpiar las piezas esmaltadas productos abrasivos, corrosivos, en base cloro o en base ácida, podrían dañar el esmalte.

En caso de condensaciones o de aspersión involuntarias de agua, limpiar las partes implicadas antes de que se sequen, sino se pueden producir daños en el color del esmalte. Ponga especial atención en evitar verter productos ácidos o alcalinos (salsa de tomate, zumo de limón, vinagre, limpiadores vitrocerámica, etc...) sobre las superficies esmaltadas de la cocina ya que estos productos dañarán la capa esmaltada.

3.12.2. Encimera:

Encimera Vitrocerámica

Cristal vitrocerámico

- Para la limpieza del cerquillo inox. que envuelve al cristal utilizaremos un paño húmedo con jabón o productos específicos para el acero Inoxidable.
- Para la limpieza del cristal vitro no usaremos el "scotch-brite" podría rayarlo. Utilizaremos una rasqueta y los productos de limpieza que el mercado nos ofrece para cristales vitrocerámicos.
- No colocar sobre el cristal cazuelas de barro, podrían rayarlo.

Encimera y protecciones de hierro fundido esmaltadas

- Limpiar estas piezas con un trapo ligeramente húmedo. Van esmaltadas en un esmalte antiacido pero pese a ello no utilizar para su limpieza productos abrasivos, corrosivos, en base cloro o en base ácida, podrían dañar el esmalte.

Encimera de Hierro Esmaltada

Zona esmaltada

- Limpiar estas piezas con un trapo ligeramente húmedo. No utilizar para su limpieza productos abrasivos, corrosivos, en base cloro o en base ácida, podrían dañar el esmalte. En caso de condensaciones o de aspersión involuntarias de agua, limpiar las partes implicadas antes de que se sequen, sino se pueden producir daños en el color del esmalte

Corsé pulido

- Para su limpieza, utilizar lijas y productos específicos, para su conservación

3.12.3. Hogar:

- Abrir la puerta de carga, limpiar todas las paredes de la cámara de combustión (la paila). El hollín puede agarrarse mucho a estas paredes y nos podría dificultar enormemente la subida y bajada de la parrilla.
- Comprobar la ausencia de obstrucción antes de un encendido después de un largo periodo de inutilización.
- Mantener las entradas de aire libres de toda obstrucción.

3.12.4. Interior de la cocina:

- Para acceder al interior de la cocina, levantaremos la encimera Vitro y quitaremos las protecciones de la cocina. En el caso de encimera de fundición, podremos levantar el corsé y la tapa que tenemos a la derecha de la encimera. Una vez hecho esto, podremos limpiar la zona del horno y el paso de humos que hay entre el horno y el costado derecho.
- En el modelo 7TE5 es recomendable agitar la varilla desvío humos horno-calefacción en cada encendido, como mantenimiento y limpieza del mecanismo

3.12.5. Salida de humos:

- Para un buen funcionamiento de la cocina, la salida de humos deberá mantenerse limpia en todo momento.
- Es importante limpiarla tantas veces como sea necesario, la frecuencia de la limpieza dependerá del régimen de funcionamiento de la cocina y del combustible utilizado.
- Salida de humos trasera. Se accede a ella abriendo la escotilla situada en la parte trasera del horno.

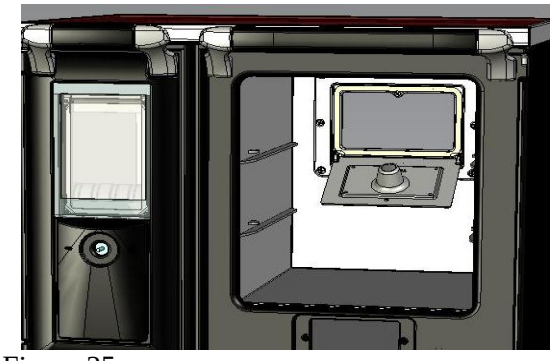


Figura 25

- Salida de humos superior. Accedemos a ella por la Tapa de la encimera (Figura 15)
- Una vez limpia interiormente la cocina y su salida de humos, recogeremos el hollín acumulado y lo extraeremos por la portezuela, situada bajo el horno, con ayuda de la rasqueta y una pala Fig 26.

Figura 26

3.13. Mantenimiento de la chimenea y deshollinado

MUY IMPORTANTE: Con el fin de evitar incidentes (fuego en la chimenea, etc.) las operaciones de mantenimiento y limpieza deberán efectuarse regularmente; en el caso de uso frecuente de la cocina se deberá proceder a varios deshollinados anuales de la chimenea y del conducto de conexión.
En caso de fuego en la chimenea, será necesario cortar el tiro de la misma, cerrar puertas y ventanas, retirar las brasas del hogar de la cocina, taponar el agujero de la conexión por medio de trapos húmedos y llamar a los bomberos

3.14. Consejos importantes:

Lacunza recomienda utilizar solamente piezas de repuesto autorizadas por ella.
Lacunza no se hace responsable de cualquier modificación realizada sobre el producto no autorizada por ella.
Esta cocina es un aparato que produce calor y puede provocar quemaduras al contacto con la misma.

☛Esta cocina puede mantenerse CALIENTE durante un tiempo una vez apagada. EVITE QUE LOS NIÑOS PEQUEÑOS SE APROXIMEN A ELLA.

3.15. Causas de mal funcionamiento:

Este signo recomienda la intervención de un profesional cualificado para efectuar esta operación

Situación	Causas probables		Acción
El fuego prende mal El fuego no se mantiene	Madera verde o húmeda		Utilizar maderas duras, con al menos 2 años de corte y almacenadas en sitios abrigados y ventilados
	Los troncos son grandes		Para el encendido utilizar papel arrugado o pastillas de encendido y astillas de madera secas. Para el mantenimiento del fuego utilizar troncos partidos
	Madera de mala calidad		Utilizar maderas duras que produzcan calor y brasas (castaño, fresno, arce, abedul, olmo, haya, etc)
	Varilla del tiro directo		Comprobar que tenemos abierto la varilla del tiro directo
	Aire primario insuficiente		Abrir completamente los controles de aire primario y secundario o incluso abrir un poquito la puerta. Abrir la rejilla de entrada de aire del exterior
	Tiro insuficiente	X	Verificar que el tiro no está obstruido, efectuar un deshollinado si se considera necesario. Verificar que el conducto de salida de humos está en perfectas condiciones (estanco, aislado, seco...)
El fuego se aviva	Exceso de aire primario		Cerrar parcial o totalmente las entradas de aire primario y secundario
	Tiro excesivo	X	Instalar un regulador de tiro
Expulsión de humo en el encendido	Madera de mala calidad		No quemar continuamente, astillas, restos de carpintería (contrachapado, paletas, etc)
	Conducto salida de humos frío		Recalentar el conducto de salida de humos quemando un trozo de papel en el hogar.
Humo durante la combustión	La habitación tiene depresión		En instalaciones equipadas de VMC, entreabrir una ventana exterior hasta que el fuego este bien encendido.
	Tiro insuficiente	X	Verificar el estado del conducto de salida de humos y su aislamiento. Verificar que este conducto no este obstruido, efectuar una limpieza mecánica si fuese necesario
	El viento entra en el conducto de humos	X	Instalar un sistema anti revoco (Ventilador) en la parte superior de la chimenea
Calentamiento insuficiente	La habitación tiene depresión	X	En las habitaciones equipadas de un VMC, es necesario el disponer de una toma de aire del exterior
	Madera de mala calidad		Utilizar únicamente el combustible recomendado
Se condensa agua (tras mas de 3 o 4 encendidos)	Madera verde o húmeda		Utilizar maderas duras, con al menos 2 años de corte y almacenadas en sitios abrigados y ventilados
	Tiro insuficiente		Verificar el estado del conducto de salida de humos y su aislamiento. Verificar que este conducto no este obstruido, efectuar una limpieza mecánica si fuese necesario
	Mala regulación del momento de inicio de funcionamiento de la bomba circuladora		Si no tiene, colocar un termostato de contacto. Con él regular mejor el momento de arranque-paro de la bomba.

LACUNZA KALOR GROUP, S.A.L
Pol. Ind. Ibarrea s/n
31800 Alsasua (Navarra)
Tfno. 948/56 35 11
Fax. 948/56 35 05
E-Mail: comercial@lacunza.net
Pág. WEB: www.lacunza.net